

Par Sylvain Lecomte

Quantité : 28 barres

Moules spécifiques : MAE buchette 005024



INGREDIENTS	EN G	MODE D'EMPLOI
Croustillant		
Pralicrac Maïssimo PatisFrance	280	Ramollir le Pralicrac et incorporer le beurre de cacao. Tabler la masse et garnir +/- 10 g par barre
Belcolade Beurre de Cacao	20	
Ganache Origine Papouasie-Nouvelle Guinée		
Patiscrem PatisFrance	100	Réaliser une ganache avec les ingrédients puis pocher 12 g de ganache sur le croustillant.
Trimoline	30	
Glucose	15	
Sorbitol	12	
Belcolade Origins Noir Papouasie-Nouvelle Guinée 73% Bio Cacao-	160	
Trace		
Beurre	30	

Caramel tendre

Sucre semoule	100
Glucose	50
Gousse de vanille fendue	0.5 pc
Patiscrem PatisFrance	150
Lait concentré	45
Beurre	50
Fleur de Sel	0.5

Réaliser un caramel à sec avec le sucre semoule et le glucose
Décuire avec la crème vanillée et le lait concentré puis recuire à 106°C.
A 35°C, ajouter le beurre, la fleur de sel et mixer

Grains de maïs croustillant

Grains de maïs salés	150
Blancs d'œufs	25

Concasser les grains de maïs puis les enrober dans les blancs d'œufs.
Faire griller au four à 170°C pendant +/- 8 minutes.

Montage et finitions

- Une fois cristallisé, pocher 5 g de caramel sur la ganache
- Recouvrir le caramel de grains de maïs puis enrober les barres avec le chocolat **Belcolade Origins Arriba 66**.
- Stocker les barres emballées à 17°C.

Schéma de montage :

